

RIJSTNOEDELS MET BIEFSTUK EN WOKGROENTEN

Benodigdheden : voor **4** personen

	400	gr	Biefstuk
	4	el	Olie
	300	gr	Rijstnoedels - of mie
	800	gr	Chinese (of andere) wokgroenten
	5	el	Oestersaus
Eventueel :	50	gr	Gebakken uitjes

Bereidingstijd: 15 minuten

Werkwijze :

Haal 400 gram biefstuk 30 minuten voor gebruik uit de koelkast.

Kruid met peper en zout.

Bak het vlees naar keuze en laat het dan rusten in aluminium folie of onder een deksel.

Bereid 300 gram rijstnoedels volgens de verpakking.

Verhit ondertussen 4 el olie in een wok of ruime pot of pan en roerbak 800 gram wokgroenten (Chinese) 5 minuten.

Doe er dan de uitgelekte noedels en 5 el oestersaus bij en roerbak nog 2 minuten om te door te warmen.

Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de biefstuk in dunne plakken.

Verdeel de noedels met groenten over 4 borden en verdeel daarover het vlees.

Smakelijk

=====